



Lieber Gast

Herzlich willkommen auf unserem Maiensäss. Sie dürfen sich auf eine kulinarische Reise freuen, auf der es mit jedem Teller Unerwartetes zu entdecken gibt. Die Zutaten Ihrer Gerichte stammen fast ausschliesslich aus der Region und sind der Saison angepasst. Achten Sie insbesondere auf das saisonale Farbenspiel!

Um die Harmonie des Gesamten und die Kreativität von Küchenchef Adrian Bürki in vollem Umfang zu erleben, empfehlen wir Ihnen, das Überraschungsmenu zu geniessen.

Für die passende und Ihren Vorlieben entsprechende Weinbegleitung sind Sie bei unserem Restaurantleiter Aldo Perolini in besten Händen.

Freuen Sie sich auf ein aromenreiches kulinarisches Experiment!

En Guete!

Lovely Guest

Welcome to our Maiensäss. You can look forward to a culinary journey, where you can find something unexpected with every plate. Our dishes are mostly regional and adjusted to the season. To experience the harmony of the dishes by Adrian Bürki, we recommend you to try the Surprise Menu.

Our Chef de Service Aldo Perolini will suggest you the matched Wine company for the Menu.

Be ready for a culinary experiment full of different aromatics.

Have a good Meal!

ÜBERRASCHUNGSMENÜ / SURPRISE MENU

<i>sporzer</i> menu	4 Gänge / 4 course	125
Weinbegleitung mit 3 verschiedenen Weinen	pro Person	42
<i>Wine company with 3 different wines</i>	<i>per Person</i>	
<i>maiensäss</i> menu	5 Gänge / 5 course	155
Weinbegleitung mit 4 verschiedenen Weinen	pro Person	54
<i>Wine company with 4 different wines</i>	<i>per Person</i>	
<i>guarda val</i> menu	6 Gänge / 6 course	175
Weinbegleitung mit 5 verschiedenen Weinen	pro Person	64
<i>Wine company with 5 different wines</i>	<i>per Person</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.
All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.

VORSPEISEN / STARTERS

Schweizer Kalettes – Kürbis – Buttermilch – Meerrettich <i>Swiss Kalettes – pumpkin – buttermilk – horseradish</i>	 	29
Pazifische Kingcrab – Hartweizen – Karotte – Limette <i>Pacific Kingcrab – hard wheat – carrot – lime</i>		34
Schweizer Kaninchen Rilette – Entenleber – fermentierte Rande – Feige <i>Swiss rabbit Rilette – duck liver – fermented beetroot – fig</i>		32

ZWISCHENGERICHTE / ENTRÉE

Gedämpfte Bündner Capuns – Gruyere – Senfkörner – Perigord Trüffel
Steamed Grisons capuns – gruyere – mustard seeds – Perigord truffle



39

Confierter Schweizer Bachsaibling – Karotte – Orange – Zitronenthymian
confited Swiss brook char – carrot – orange – lemon-thyme





36

Suppe








Geräucherter Knollensellerie – Wachtel – Blutorange – Ajowan
steamed celery rootsoup – quail egg – blood orange – ajowan

32

FISCH & FLEISCH / FISH & MEAT

52 std. niedergegartes Schweizer Short Ripp vom Rind ² – Perlzwiebel – Süsskartoffel – Zirbelkiefer <i>52 h braised swiss beef – pickling onion – sweet potato – Swiss stone pine</i>		52
Gebratener nordatlantischer St. Peterfisch – Albula Kartoffel– Bouillabaisse – Piment d’Espellette <i>Roasted john dory – Albula potato – bouillabaisse – piment d’espellette</i>	 	52
Schweizer Blumenkohl – Rauch – Sauerrahm – Rollgerste <i>Swiss cauliflower – smoked – sour cream – roll barley</i>		41

NACHSPEISEN / DESSERT

Rohmilch Käsevariation – Kuhmilch – Ziegenmilch – Schafmilch <i>Raw milk cheese variation – cow milk – goat milk – sheep milk</i>	 	26
Schweizer Tête de Moine – Apfel – Nussbutter – Kümmel <i>Swiss shaved cheese – apple – nutbutter – caraway</i>	  	19
Grand Cru Schokolade – Joghurt – Mandeln – Pfefferminz <i>Grand Cru chocolate – yoghurt – almond – peppermint</i>		24
Schweizer Apfel – Karamell – Sauerrahm – Matcha Tee <i>Swiss apple – caramell - sourcream – Matcha Tee</i>		24
Hayward Kiwi – Pistazien – Dill – Wermuth <i>Hayward Kiwi – pistachious – dill – vermouth</i>		24



Zurück zur Natur, artgerechte Haltung, keine chemischen und synthetischen Pestizide
Back to the nature, adequate animal housing ,no chemistry



Slow food, bewusster regional und saisonaler Einkauf
Slow food, region and season buying department



Glutenfrei
Glutenfree



Handleine (Fangmethode), keine Massennetzfänge oder Zucht
Hand line (catch method), no mass net catches or breeding



Vegetarisch
Vegetarian



FAIR DIRECT CACAO; Steht für Nachhaltigkeit und hervorragende Qualität.
FAIR DIRECT CACAO; Sustainability and high Quality

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicepersonal
If you have allergies please ask our service personal

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.
All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.